

# PAELLA CAIPIRA PARA 30 PESSOAS

## INGREDIENTES

1,5 kg filé suíno em cubinhos  
1 kg costelinha de porco  
4 calabresa em cubinhos  
1,5 kg de filé de sobrecoxa em cubinhos  
500 g de bacon  
1 kg de linguiça fininha de pernil picada  
2 cebolas  
1 cabeça de alho  
3 cenouras em cubinhos  
2 lata de milho  
500 g de azeitonas picadas  
500 g de ervilhas frescas  
2 pimentões vermelhos picadinhos  
2 pimentões amarelos picadinhos  
5 tomates maduros picadinhos  
ovos de codorna a gosto  
1 brócolis  
tomates cerejas a gosto  
200 g azeitonas chilenas  
cheiro-verde picadinhos  
sal, azeite, açafraão e páprica picante a gosto  
2 kg de arroz parbolizado

## MODO DE PREPARO

Em uma paellera, coloque o azeite e as costelinhas e comece a fritar  
Coloque uma pitada de sal nas carnes e junte o tomate, a cebola e o alho  
Coloque a cenoura e metade da ervilha  
Coloque água até cobrir todos os ingredientes, corrija o sal e deixe ferver por 5 minutos  
Decore com o ovo, tomate, azeitona chilenas, o restante da ervilha e o cheiro

<https://areceitadavez.com.br/receita/3789-paella-caipira-para-30-pessoas.html>